



T - A - S - T - E

BAR À VIN & CAVE



RESPONSABLE BAR A VINS/ CAVE H/F

Situé au cœur du vignoble de Sancerre, village mondialement reconnu pour la qualité de ses vins, la cave/bar à vin Taste recherche son(sa) responsable bar à vins/cave H/F, en prévision de sa réouverture prochaine.

Dans une ambiance conviviale et avec une vue imprenable sur le vignoble Sancerrois, Taste propose 500 références de vins et spiritueux. La majorité des régions françaises sont représentées au travers de grands noms comme les Champagnes Jacquesson, le Domaine de Trévallon en Provence, le Clos des Papes à Châteauneuf-du-Pape ou de formidables découvertes telles le Domaine Labet en Jura réalisées au gré des rencontres. Une section vins étrangers vient garnir notre offre ainsi qu'une sélection de spiritueux premium.

Rattaché(e) au Directeur de l'établissement, vous êtes le/la garant(e) de l'accueil de la clientèle conformément à la culture et à l'image de l'établissement. Vous conseillez les clients, prenez leurs commandes et assurez le service des vins en respectant les règles de la profession. Vous vous assurez en permanence de la satisfaction des clients. Vous gérez les stocks du bar, veillez à la conservation des vins et autres boissons. Vous serez amené à manager et former les équipes à la dégustation, à la présentation et au service des boissons. En collaboration avec la Direction, vous participez à l'élaboration des cartes des vins ainsi que des boissons et proposez des animations visant à développer la rentabilité de l'établissement. Vous veillez à la bonne présentation générale de la boutique, son entretien et au respect des consignes de sécurité.

Profil :

- Vous avez des connaissances approfondies sur les vins et spiritueux et bénéficiez idéalement d'une expérience dans la gestion d'une boutique.
- Doté(e) d'un excellent sens de l'accueil, vous aimez partager et transmettre votre passion.
- Vous maîtrisez parfaitement l'anglais, une seconde langue étrangère serait un plus et vous maîtrisez les logiciels informatiques.
- Vous faites preuve d'organisation, discrétion et appréciez le travail en équipe.

Être titulaire d'une mention complémentaire en Sommellerie ou d'une Certification Dégustation et Conseil en Vins - WSET niveau 2 (Award in Wines & Spirits) serait un plus.

Rémunération selon profil et expérience.

Le poste est à pourvoir dès que possible, pour une durée indéterminée.



<https://www.facebook.com/tastesancerre/>

https://www.instagram.com/taste_sancerre/



Pour postuler, merci de bien vouloir nous faire parvenir un CV ainsi qu'une lettre de motivation par mail à l'adresse suivante : recrutement@sagetalaperriere.com ou par voie postale : à l'attention du service RH – La Castille 58150 Pouilly sur Loire.

